RICE & NOODLE



IZAMESHI 和食プレート ¥1,320

本日のIZAMESHI3種と サラダ、ごはん、スープを バランスよく盛り付けたプレート。

※本日のIZAMESHIは スタッフにお尋ねください。 白米/雑穀米からお選びください。



IZAMESHI 中華プレート ¥1,320

本日のIZAMESHI中華惣菜3種と サラダ、ごはん、スープを バランスよく盛り付けたプレート。

※本日のIZAMESHIはスタッフにお尋ねください。白米/雑穀米 からお選びください。



ハンバーグオムライス

¥1,380

とろとろ卵のオムライスにIZAMESHI「煮込みハンバーグ」を乗せた ボリューム満点の一品。

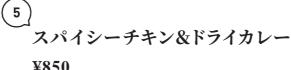




[']ひじきときのこの 和風みぞれハンバーグ ¥1,320

ひじき、きのこ、れんこんなど 具沢山の生姜風味おろしソースのハンバーグ。

白米/雑穀米 からお選びください。



スパイシーなドライカレーにヨーグルトが隠し味の チキンカレーを合わせました。



チキンとひよこ豆を使ったスパイシーなカレー。 パクチーチャツネ、ライムといっしょにどうぞ。

白米/雑穀米 からお選びください。



/ 赤ワインで煮込んだビーフシチュー ~ベーコンクリームチーズ添え~ ¥1,100

赤身の牛肉を赤ワインとデミグラスソースで煮込んださっぱりとしたシチュー。 ベーコンとクリームチーズでまろやかな味わいに。

白米/雑穀米 からお選びください。



砂肝とクルミのイタリアンリゾット ¥850

にんにくの香りが食欲をそそる、砂肝とクルミの風味豊かなリゾット。



おにぎりプレート ¥990

本日のおにぎりと お好みの汁物が選べる 豪華なプレート。 本日のおにぎりの具材は

スタッフにお尋ねください。 本日のおにぎり2種+ 豚汁/けんちん汁/おでんからお選びください。 白米/雑穀米 からお選びください。



そぼろメンマの 炙りチャーシュー丼

¥1.100

とろとろに煮込んだ豚バラ肉のチャーシューと IZAMESHI「そぼろメンマ」を合わせた ボリューム満点な丼ぶり。





旨味溢れる 貝出汁醬油ラーメン ¥1,050

> 京都で人気を博す麺屋優光の 貝出汁の旨味が溢れるラーメン。

トムヤムクン風豆乳スープ春雨 ¥990

IZAMESHIスープ「トムヤムクン」に豆乳を加えて、 マイルドで程よい酸味の春雨スープに。



温泉卵のカルボナーラうどん

¥880

出汁が隠し味の和風カルボナーラ。 ベーコンと温泉卵を混ぜてお召し上がりください。 ※季節により内容が異なることがございます。



手延べうどん使用 鶏天うどん

¥950

和風のお出汁にサクサク衣の鶏天をトッピングした、 優しい味わいのおうどんです。

サラダ付き



手延べうどん使用 鮭とたらこのきのこうどん ¥950

和風のお出汁に鮭とたらこ、きのこが彩る 優しい味わいのおうどんです。

サラダ付き



おにぎり ¥350 本日のおにぎりの具材はスタッフにお尋ねください。 <u>白米/雑穀米</u> からお選びください。

ライス ¥220 <u>白米/雑穀米</u> からお選びください。

ライスクラッカー(2枚) ¥160

SALAD

<u>し</u> 塩豆腐とわかめご飯の ライスサラダ

L ¥990/S ¥550

IZAMESHI「わかめご飯」、彩り鮮やかな野菜、塩豆腐を 特製白みそドレッシングでさっぱりといただくサラダ。



(2) 蒸し鶏のエビ油風味と アボカドのケールサラダ L ¥990/S ¥550

> たっぷりの国産ケールを エビの香りと風味が香る蒸し鶏でいただくサラダ。

(3) 塩麹チキンとアボカドの シーザーサラダ L ¥990/S ¥550

> ごろっと大きな塩麹チキンを使ったシーザーサラダ。 アンチョビが決め手のコク深いドレッシングでどうぞ。

4 スパニッシュサラダのガスパチョ ¥770

すっきりとした酸味のガスパチョに胡瓜やアボカドなど フレッシュなお野菜をトッピングしたスープサラダ。

+280円でパンをお付けできます。



5 ホタテと卵のチリソース生春巻き ¥880

ホタテと卵のチリソースとたっぷりのお野菜の生春巻き。 サワークリームとチリソースの爽やかなソースでいただく一品。



APPETIZER



特製タルタルソースの^し フィッシュ&チップス

¥880

ピクルスの酸味が効いた 特製タルタルソースとモルトビネガーで お楽しみください。

(2) 季節の鮮魚のカルパッチョ ¥770

季節の鮮魚のカルパッチョを、デュカスパイスで。 季節の鮮魚はスタッフへお尋ねください。



(3) 白身魚のフリットとアホブランコ ¥990

にんにくとアーモンドのスペインのスープ「アホブランコ」と 白身魚のフリットを一緒にいただく温製スープ。



IZAMESHI和風デリ 3点セット

¥1,100

本日のIZAMESHI3種はスタッフにお尋ねください。

IZAMESHI中華デリュ 3点セット ¥1,100

本日のIZAMESHI3種はスタッフにお尋ねください。



SIDE

さんまの味噌煮のアヒージョ ¥770

IZAMESHI「さんまの味噌煮」をオリーブオイルで煮込んだアヒージョ。 さんまの味噌煮の甘辛さとオレガノの香りがやみつきになります。

海老と蒸し鶏のアヒージョ ¥770

プリプリの海老とIZAMESHI「蒸し鶏のエビ油漬け」を合わせた、 にんにくの香りが食欲を刺激するアヒージョ。

(3)

砂肝ときのこの黒胡椒煮 ¥660

IZAMESHI「にんにくと黒胡椒の砂肝」にエリンギ、 ミニトマトを加えてオーブンで焼き上げました。



麻婆の三角揚げ春巻き(3個) ¥550

麻婆豆腐の花椒の香りと玄米のモチモチとした食感が楽しめる揚げ春巻き。



5

一口ミートパン(4個) ¥550

IZAMESHI「煮込みハンバーグ」にふわふわの衣をつけて揚げました。 オリジナルディップソースにつけてお召し上がりください。

6

スイートスパイシーナッツ ¥380

ピーナッツ、アーモンド、くるみにスパイスを絡めて オーブンで香ばしく焼いた一品。

7

フルーツ酵素のピクルス ¥380

キウイとパイナップルの酵素で季節の野菜を 甘酸っぱいピクルスにしました。

8

IZAMESHIスープ ¥550

お一つお選びください。

- ・ガスパチョ(トマトと野菜の冷製スープ)
- ・7種野菜のコーンポタージュ
- ・アホブランコ(にんにくとアーモンドの冷製スープ)
- ・枝豆とブロッコリーのグリーンスープ
- ・ポルチーニ茸とハト麦のスープ
- ・トムヤムクン

1ZAMESHI Dish

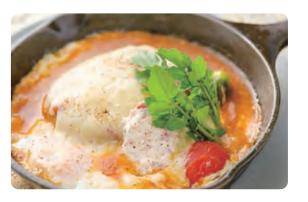
MAIN

1

鉄鍋煮込みハンバーグ

¥1,320

トマトの酸味をきかせたデミグラスソースの IZAMESHI「煮込みハンバーグ」に、 たっぷりのチーズで仕上げました。



(2

」 国産いわいどりのチキンソテー ラタトゥイユソース

¥1,320

こんがり焼き上げた「奥州いわいどり」を ラタトゥイユソース、とろ~りチーズといっしょにどうぞ。



(3) 鮮魚のグリル ガスパチョのアラビアータソース ¥1,100

季節の鮮魚をすっきりとしたトマトの酸味と ピリッとした辛味が効いたアラビアータソースでいただく一品。



低温でじっくりと調理したローストポークを、マイルドな味わいのハニーマスタードに付けてお召し上がりください。

(5)

まるごとハンバーグの ミートパイ ¥880

デミグラスソースのIZAMESHI「煮込みハンバーグ」とチェダーチーズを パイ生地に包んでサクサクに焼き上げました。

BREAD

(1) 特製ローストポークサンド ¥850

> 黒胡椒の香りがアクセントのローストポークと、 セミドライトマトを挟んだボリュームたっぷりのサンドウィッチ。

2) チキンタツタサンド

¥850

卵たっぷりの特製タルタルソース、サワークリームをチキンタツタと いっしょにいただく一品。







3 海老とホタテの スパイシーアボカドサンド ¥850

チリソース風味の海老とホタテ、アボカドとサワークリームをサンドしました。スパイシーな味わいがやみつきに。

IZAMESHIマフィン ¥280 プレーン/オレンジ/あずき からお選びください。

IZAMESHIデニッシュ ¥280 プレーン/チョコ/メープル からお選びください。

パン(2個) ¥280

1ZAMESHI Dish

KIDS PLATE

キッズプレート(ジュース、フルーツ付き) ¥850

お子様に人気のメニューをワンプレートに盛り付けました。 ジュースは **ぶどう/みかん/りんご/マンゴー** からお選びください。



1ZAMESHI Dish

DESSERT

<u>し</u> 季節のフルーツシトラスサバラン ¥750

IZAMESHI「プレーンデニッシュ」にラム酒が香るシロップをしみ込ませ、マスカルポーネのカスタードソースと 季節のフルーツをトッピングした大人なスイーツ。



- (2) チョコレートベイクドチーズケーキ ¥650
- (3) 抹茶チョコレートブラウニー ¥650



- (4) 苺アイス Wベリー酵素のフルーツ添え ¥550
- (5) バニラアイス キウイとパイナップルの酵素フルーツ添え ¥550



- **6** イチゴとブルーベリーの生酵素パフェ ¥1,100
- (7) キウイとパイナップルの生酵素パフェ ¥1,100



(8) 季節のフルーツ ワッフルパンケーキ ¥1,350

ハーフ ¥700

CAFÉ DRINK

京都 小川珈琲のオーガニックコーヒー (HOT/ICED) ···········¥550
エスプレッソ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
カフェラテ (HOT/ICED) ······¥660
カプチーノ (HOT/ICED) ······¥660
オーガニックダージリンティー(HOT/ICED)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
ハウスインディアンチャイ(HOT/ICED)·····¥660
ミックスベリーの生酵素フルーツティー (HOT) · · · · · · ¥660
キウイとミントの生酵素カモミールティー (HOT) ······¥660
苺とブルーベリー酵素のWベリーソーダ · · · · · · ¥720
生酵素キウイのジンジャーエール · · · · · · ¥720
パイナップルとキウイの酵素スムージー · · · · · · ¥850
生酵素レモネード · · · · · · · · ¥720
長野産コンコード 100%ぶどうジュース ¥660
青森の完熟りんごジュース100% · · · · · ¥660
静岡三ヶ日 100%みかんジュース · · · · · · ¥660
熊本産アップルマンゴージュース
IZAMESHI 7年保存水 ········¥150
ペリエ スパークリングウォーター····¥380
常陸野ネストビール ノン・エール (アルコール度数0.3%) ······¥550

1ZAMESHI Dish

ALCOHOL DRINK

Sapporo 黒ラベル 生ビール¥660	モヒート·····¥660
Dewar's ハイボール¥550	ジントニック・・・・・・¥550
	オレンジブロッサム・・・・・・・・¥550
苺とブルーベリーの生酵素	ソルティドック····・・¥660
ジンソーダ/トニック¥720	モスコミュール・・・・・・・¥660
キウイとパイナップルの生酵素 ジンソーダ/トニック······¥720	スクリュードライバー · · · · · ¥550
キウイとパイナップルの生酵素	マルガリータ · · · · · ¥660
南国モヒート······¥720	テキーラサンライズ·····¥550
生酵素のスパイシー レモンサワー・・・・・・・・¥720	カルーア・ミルク ·····¥550
冷凍レモンのこだわり	マリブ・パイン ¥550
レモンサワー·····¥720	ファジー・ネーブル · · · · · ¥550
江戸緑茶ハイ······¥550	レゲエパンチ · · · · · ¥550
ウーロンハイ······¥550	カシスグレープフルーツ······ ¥550
	ヒプノティック・パイン······¥720
スパークリングワイン	キール·····¥720
グラス ······¥1,200	スプリッツァー · · · · · · ¥720
ハウスワイン グラス 赤/白 ······¥660	キティ·····¥720
キウイとパイナップルの生酵素 白ワインサングリア·····¥660	キールロワイヤル・・・・・・・¥1,300
H / 1 4 / 4 / //	

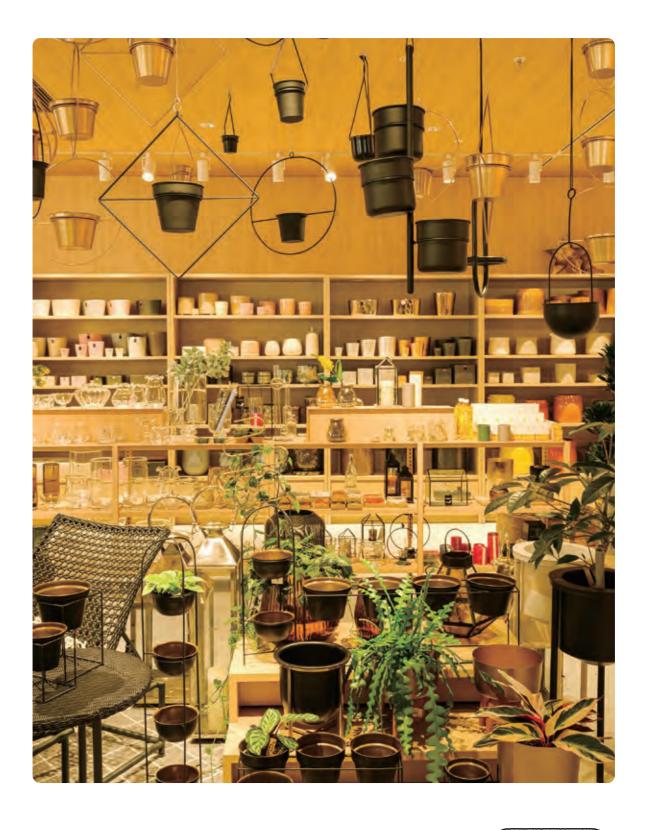
苺とブルーベリーの生酵素

レッドサングリア·····¥660

BOTTLE

WHITE WINE

ドメーヌ・セント・ジョージ シャルドネ カリフォルニア ・・・・・・・・・・・・・・¥3,800 Domain St. George California Chardonnay
シーグラス リースリング モントレー/サンタバーバラ・カウンティ · · · · ¥4,800 Seaglass Wine Company Riesling Montere / Santa barbara County, California
ダックホーン "デコイ" シャルドネ ソノマカウンティ・・・・・・¥5,800 Duckhorn "Decoy" Sonoma Caunty Chardonnay
ジョエル・ゴット アンオークド シャルドネ カリフォルニア・・・・・・¥5,800 Joel Gott Unoaked Chardonnay California
カレラ ジョシュ ジェンセン セレクション セントラル・コースト シャルドネ¥8,800 Calera Wine Company Central Coast Chardonnay Josh Jensen Selection
RED WINE
ドメーヌ・セント・ジョージ カベルネソーヴィニヨン カリフォルニア セレクトリザーブ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
クライン シラー ソノマ コースト・・・・・・・・・・¥4,800 Cline Syrar Sonoma Coast
ジョエル・ゴット ジンファンデル カリフォルニア・・・・・・¥5,800 Joel Gott Zinfandel California
マサイアソン タンデュ レッド・ワイン ダニガン・ヒルズ・・・・・・¥5,800 Matthiasson Tendu Red Wine Dunnigan Hills
カレラ セントラル・コースト ピノ・ノワール ************************************
クロ・デュ・バル ナパ・ヴァレー カベルネソーヴィニヨン¥11,000 Clos Du Val Cabernet Sauvignon
CHAMPAGNE
スパークリングワイン シャンドン ブリュット¥6,600 Chandon Brut
テタンジェ ブリュット レゼルヴ・・・・・・・¥13,200 Taittinger Brut Réserve
ドン・ペリニヨン ¥44,000 Don Pérignon





暮らしの空間をワンランク高めるためのアウトドアリビングをコンセプトにした さまざまなライフスタイルアイテムを豊富に取り揃えます Instagramフォロー お願いします



UPSTAIRS_GINZA